

# CORONA-SPEISEKARTE PASTIS

PREISE IN EURO INKL. MWST.

## Entrées et Soupes

Tagessuppe 6,90

Sechs Burgunderschnecken mit Kräuterbutter 8,90

Fischsuppe « Marseille » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse 9,90

Melonen-Gurken-Salat mit Minze, Basilikum und mariniertem Schafskäse 14,90

Ceviche von der Dorade mit Granny-Smith-Apfel, Avocado und Cashews 14,90

Pfifferlings-Salat mit getrüffelter Burrata, Balsamico und Rucola 15,90

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Chutney 16,90

inklusive eines Glases 5 cl Sauternes 19,90

## Pâtes

Linguine « Marseillaise »

mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto 22,90

Tagliatelle mit einer Trüffelcrème

sowie frisch gehobeltem, italienischem Sommertrüffel 22,90

## Poissons et Viandes

Seeteufel à la Nimoise mit lauwarmer Safran-Aioli, Safran-Kartoffeln und Zuckerschoten 29,90

Ganze Seezunge « Müllerin » mit Petersilien-Kartoffeln 38,90

Französische Blutwurst mit karamellisiertem Apfel und Kartoffelstampf 19,90

Klassisches Tartar vom Rind mit Streichholzkartoffeln 19,90

Lammrückenlachse an Tapenade-Jus, Kichererbsen-Galette und Auberginen-Ratatouille 29,90

Entrecôte « Maître d'Hôtel » 250 Gramm mit Pommes frites 26,90

zum Entrecôte: Beilagensalat / Sauce Bordelaise je 2,00

## Tartes Flambées

Unsere Flammkuchen servieren wir freitags und samstags nur bis 16.00 Uhr.

Dazu empfehlen wir einen Beilagensalat.

ELSÄSSER ART mit Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse 9,90

RÜDI mit Räucherlachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche 12,90

CÔTE D'AZUR mit Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen 14,90

MARSEILLAISE mit Zwiebeln, Crème fraîche, Scampi, Knoblauch, Rucola 15,90

## Fromages et Desserts

Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm) 10,90

Dessert-Variation 8,90

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille 8,90

« La Trilogie Valrhona » 7,90

Saisonales Parfait an lauwarmem Kompott 8,90

Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille-Eis 8,90

Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas Sauternes

10 cl / Sauternes Bordeaux / 7,50

## Surprise-Menüs

Drei Gänge mit Amuse bouche: Suppe, Fisch *oder* Fleisch, Dessert 37,00

Vier Gänge mit Amuse bouche: Suppe, Fisch, Fleisch, Dessert 47,00

## Spezial-Menüs

auf Vorbestellung zwei Tage im voraus

Hummer-Menü 85,90

Borsalino-Menü 65,90

Single-Malt-Menü 69,90

# CORONA-WEINKARTE PASTIS

PREISE IN EURO INKL. MWST.

## Rotwein aus Frankreich

- Hauswein 0,2 l / 5,50
- Bourgogne Pinot Noir, Burgund 0,2 l / 7,90
- Côtes du Rhône-Villages, Maison Bompas, Rhône 0,2 l / 5,90
- Château de Respide réserve Graves, Bordeaux 2016 0,2 l / 7,90
- Orca 2017 Maison Marrenon 0,2 l / 0,75 l / 11,00 / 39,00
- Mercrey, Burgund 2017 0,75 l / 41,90
- Les Tours de Belcier, Saint-Émilion Grand Cru, Bordeaux 2012 0,75 l / 44,90
- Gigondas Hominis Fides, Rhône 2016 0,75 l / 49,90
- Châteauneuf-du-Pape, Château Bompas, Rhône 2015 0,75 l / 59,00
- Château Chasse Spleen, Cru Bourgeois Exceptionnel, Bordeaux, Moulis 2013 0,75 l / 85,00
- Château Soutard, Grand Cru Classé, Bordeaux Saint Emilion 2009 0,75 l / 105,00
- Burgund Chassagne-Montrachet Louis Jadot 2014 1er Cru 0,75 l / 115,00
- Gevrey-Chambertin Méo-Camuzet Burgund 2015 0,75 l / 119,00

## Weißwein aus Frankreich

- Hauswein trocken 0,2 l / 5,50
- Chardonnay Moutard Burgund 2017 0,2 l / 5,90
- Muscadet Sèvre et Maine, Guilbaud Frères, Loire 2017 0,2 l / 5,50
- Château Naudeau, Entre Deux Mers, Bordeaux 2017 0,2 l / 7,90 0,75 l / 29,00
- Château Cérons, Graves AOC, Bordeaux 2015 0,75 l / 41,90
- Sancerre Blanc, Loire 2017 0,75 l / 39,90
- Pouilly-Fumé « Les Pierrefeux », Loire 2017 0,75 l / 45,90
- Pouilly-Fuissé « Château-Fuissé » Tête de cru, Burgund 2016 0,75 l / 54,90
- Chablis 1er Cru, Maison Louis Latour, Burgund 2016 0,75 l / 54,90
- Meursault 1er Cru, Maison Louis Latour, Burgund 2016 0,75 l / 89,00
- Chassagne-Montrachet « Michel Niellon », Burgund 2016 0,75 l / 105,90
- Pouilly Fumé, Silex « D.Daguenau » Loire 2015 0,75 l / 149,00

## Weißwein aus Deutschland und Österreich

Riesling, trocken, Weingut Spiess, Rheinhessen 2017 0,2 l / 5,50  
Riesling, trocken, Haus Klosterberg, M. Molitor 2016 0,75 l / 35,00  
Grauburgunder, QbA trocken, Gaul, Pfalz 2017 0,75 l / 29,00

## Rosé aus Frankreich

### *Unsere Empfehlung aus der Provence:*

Domaine de Montcalm, Gris des sables, Prestige, Camargue 2018 0,2 l / 0,75 l / 7,90 / 29,00  
Colombelle Rosé 2018 0,2 l / 5,50

## Vins de Bulles

Crémant de Loire Bouvet Brut Vintage 2014 weiß  
0,75 l / 39,90

Crémant de Loire Bouvet Excellence rosé  
0,75 l / 47,00

Champagne Perrier Jouet  
0,75 l / 79,00

Champagne Perrier Jouet Blanc de Blanc  
0,75 l / 99,00

Champagne Perrier Jouet rosé  
0,75 l / 119,00

Champagne Perrier Jouet Belle Époque  
0,75 l / 159,00